

みんなで考えた 東都生協プライベートブランド

わたしのこだわり

# 大解剖!

東都生協には、組合員・生産者・メーカーと一緒に作り、長年愛されてきた定番商品がたくさんあります。「わたしのこだわり」は誕生して8年がたちました。  
商品数は、220品目（2021年9月20日現在）。今回、「わたしのこだわり」を大解剖です!



## 東都生協のこだわり

### わたしのこだわり ブランドの約束

東都生協が、長年にわたり組合員主体で築き上げてきた「理念、政策、考え方」を基本にした「ブランドの7つの約束」があります。

- ①国産原料を優先使用します
- ②不要な添加物を省き、食材の味を生かします
- ③納得できる商品情報を提供します
- ④作り手とのコミュニケーションを重視します
- ⑤組合員の評価を反映させ、おいしさの理由を表現します
- ⑥継続的な改善と新しい価値創造を追求します
- ⑦伝統的な製法も大切にします

このページに掲載されている商品は、全て、商品モニターによる「おいしい評価 100%」を獲得している商品です。

組合員のこだわりと願いに応え続けることこそが東都生協のこだわり。組合員の日常のくらしから社会、環境までも配慮し、持続可能な生産と消費をつなげる商品が「わたしのこだわり」ブランドです。商品モニター・ひとこえ生協などで組合員のこだわりや願いを聞き、生産者・メーカーと一緒に現状を理解し、より良い商品となるよう商品の改善も続けています。

商品のおいしさや価格、利便性だけでなく、生産や流通のプロセスも知り、主体的に食の未来を考えていきたいという組合員の思いに応えます。

## 旬のレシピ

八千代黒牛とは?

黒毛和種とホルスタイン種を掛け合わせた八千代黒牛は、美しい霜降り肉です。上質な脂の甘みと、とろけるような柔らかさ…ぜひいたくおいしさをお試しください。

Attention, please!!

【アテンション・プリーズ】

八千代牛乳、八千代牛は好き?  
牛乳や牛肉のお得意レシピはありますか。  
クロスワードの答えと一緒に送ってくださいね。



## ミレフィユステーキマスタードソース

～きのこほうれん草のソテー添え～

### 材料(2人分)

- 八千代黒牛すきやき用(切落とし) 400g
- 塩・こしょう 各少々
- 小麦粉 適量
- にんにく 1片
- サラダ油 大さじ1
- ミニトマト(飾り用) 4個
- きのこほうれん草のソテー(お好みのきのこ200g、ほうれん草(冷凍可)100g、バター10g、酒大さじ1、塩・こしょう各少々)
- マスタードソース(粒マスタード大さじ2、酒大さじ2、しょうゆ大さじ1、みりん大さじ2、砂糖小さじ2)

### 作り方

1. にんにくは皮をむき2mmの薄切り。きのこは石づきを取って食べやすい大きさ、ほうれん草は洗って3cmの長さに切る。
2. まな板にラップを敷いて肉を置き、塩・こしょうをして軽くもみ込み、全体に下味を付ける。
3. (2)のラップ上で肉を厚さ2cm程度のステーキ肉状に重ね合わせる。同様にもう1枚作る。
4. (3)の肉の両面に軽く小麦粉を振り、余分な粉は落とす。
5. フライパンにサラダ油とにんにくを入れて火にかけ、香りが出たらにんにくを取り出す(後でソースに使用)。
6. (5)を弱めの中火にし、肉を入れてふたをして3分程度焼いて裏返し、もう片面もふたをして3分程度焼く。2枚の肉が包める程度の大きさのアルミホイルを3枚重ねて広げ、焼き上がった肉をのせ、3重に包んで肉を休ませる(肉を焼いてすぐに切ると肉汁が流れ出てしまうため)。
7. フライパンに残った脂を軽く拭き取り、バターを入れて火にかけ、きのこほうれん草を入れて炒め、酒を加えしんなりするまで炒めたら塩・こしょうで味を調べ、皿に盛り付けておく。
8. (7)のフライパンにマスタードソースの材料と(5)で取り出したにんにくを入れ、軽くとろみがつくまで煮詰める。
9. 休ませておいた肉を食べやすい大きさに切り、皿に盛り付け、(8)をかけミニトマトを添えて出来上がり。

## もう一品 おすすめ

## 簡単ヨーグルトゼリー

### 材料(2人分)

- 八千代低脂肪ヨーグルト 2個
- 八千代牛乳 八千代低脂肪ヨーグルトカップ1杯分
- ゼラチン(顆粒タイプ) 5g
- 砂糖 大さじ1
- 熱湯(ゼラチン用) 50ml
- いちごソース・いちごなど お好みで

### 作り方

1. ポウルに八千代低脂肪ヨーグルトを入れ、空になったヨーグルトカップ1杯分の八千代牛乳を加えてよく混ぜる。
2. 砂糖とゼラチンを別の容器に入れ、熱湯で溶かす。
3. (1)に(2)を入れてよく混ぜる。
4. 型に入れて冷蔵庫で2～3時間冷やす。
5. 皿に盛ってお好みのソースをかけ、お好みのフルーツを添えて出来上がり。

どんなフルーツソースやジャムとも相性抜群!



## 牛乳の主な殺菌方法

殺菌方法	殺菌温度	殺菌時間	特徴
超高温瞬間殺菌法(UHT)	120～130℃	2～3秒	高温加熱で生乳中の菌は死滅するがたんぱく質が熱変性を起こす。牛乳独特の臭い、まったりとした後味が発生。
高温短時間殺菌法(HTST) (八千代牛乳)	72℃以上	15秒以上	有害菌は完全殺菌、たんぱく質の熱変性と風味変化は最小限。臭いも少なく、生乳本来の味わいが生きている。
低温保持殺菌(LTLT)	63～65℃	30分	牛乳殺菌法の元祖とも。殺菌温度は低いが加熱時間が長いので、HTST法に比べて製造コストがかかる。



東都鶏卵われせんべい



国産小麦の風味と甜菜独特な

甘みが香る、昔ながらのカステラ風味のおせんべいです。

深川養鶏(山口県、1948年設立)が、1953年に鶏卵(破損卵、小玉)の有効利用として製造開始。現在も、当時の製造方法にこだわっています。

国産平飼卵、国産小麦粉、国産米使用のこめ白絞油、国産百花蜜を使用し、原料そのものの特徴を感じるこのできるお菓子です。

Memo

「東都鶏卵われせんべい」の名前の由来

当初は、「鶏卵せんべい」と名付けました。ただ、製造時に割れが多く発生したため、これらの有効活用を考え、割れたせんべいを袋に入れて商品化したのが名前の由来です。



東都麩菓子

北海道産小麦と沖縄県産黒糖を使用し、着色料不使用。シンプルな原料で、黒糖の味を生かし、小麦粉と小麦たんぱく(グルテン)の配合比を工夫しているため、職人の手作り工程が多くなりますが、サクサクの食感に仕上がっています。

再発見

実はコレも人気商品!

東都芋けんぴ



芋焼酎にも使われる九州産さつまいも(黄金千貫)を使用し、甘すぎずコクがあるのが特徴です。ちょっと甘いものがほしい時におすすめです。しっかりとした食感の醍醐味とほどよい甘さが楽しめます。

Memo

組合員のおすすめコメント

- 油臭さがなく、さつまいも本来の味を生かした甘さで、家族にも好評。商品案内に出ると必ず購入しています。
- 好きでよく購入します。つつい手が出て1袋食べきってしまいます。



Memo

組合員のおすすめコメント

甘すぎず、黒糖の風味がちょうどいい。ちょっと甘いものがほしい時にちょうどいいサイズです。



東都マヨネーズ

オタフクソース(株)(旧ユニオンソース)



以前のマヨネーズは、乳化の観点から卵黄のみ使用するのが主流で卵白は捨てられていました。組合員の「卵白を捨てるのはもったいない」という声から、試行錯誤を繰り返してようやく乳化を保持した商品が完成。

2002年、なたね油や醸造酢などを非遺伝子組換え(NON-GMO)に切り替えるなどリニューアルし、東都生協オリジナルマヨネーズが出来上がりました。

メーカーからのおすすめコメント

東都生協の産地指定卵、遺伝子組換えでない原料を使用したマヨネーズは唯一無二です。一般的なマヨネーズは卵黄タイプが多いですが、全卵タイプのこの商品は、素材の味を引き立て、酸味や塩味が優し、いままろやかな味わいになっています。

野菜などにたっぷりかけて食事を楽しんでください。



東都きぬ豆腐(充填豆腐)

(有須黒食品)



通常の水が入った豆腐は、消費期限が短く、その悩みを解消するために開発された豆腐です。今では「充填タイプ」は

一般的ですが、20年ほど前、東都きぬ豆腐が商品化された頃は、今ほど認知されておらず、「充填とうふ=安売りでおいしくない」というイメージでした。そのため「日持ちして便利」という以前に、東都きぬ豆腐がより一層安全・安心で、おいしさもしっかりと感じてもらえる「新しい豆腐」であることを理解してもらうのに苦労。パッケージは3回リニューアルしましたが、開発当初から変わらない味です。

国産大豆(フクユタカ)と海水にがりだけで作った大豆の味と香りがする豆腐。消包剤不使用。

メーカーからのおすすめコメント

消泡剤を使っていないため、豆腐の表面に気泡が入らないよう常に注意を払いながら製造をしています。余分な添加物を使っていないので、国産大豆本来のおいしさがしっかりと味わえます。冷やっこや料理素材、なんでもおいしい! あると便利な豆腐です。



◆わたしのこだわりセレクション5◆

こだわりの商品のヒミツは? 工場見学してみよう!



こちら、工場見学ができるよ!

[https://www.tohto-coop.or.jp/kodawari\\_selection5/](https://www.tohto-coop.or.jp/kodawari_selection5/)

2017年から始まった「わたしのこだわりセレクション5」。東都生協のプライベートブランド「わたしのこだわり」の魅力も多くの方に知ってもらおうと、毎年とびきりのおススメを5商品セレクトして紹介しています。

上記の東都生協のホームページから、それぞれの商品のこだわりを動画や商品カルテでご堪能ください。

商品について「ここがうれしい」「こうだといいな」といった感想や意見、質問は、「ひとこえ生協」あるいはお手持ちの紙に記載してお出ください。東都生協ホームページからも投稿できます。

まとめ

東都生協の「わたしのこだわり」大解剖、いかがでしたか。

「わたしのこだわり」には、商品へのこだわり、生産者のこだわり、マークへのこだわりなど、たくさんのこだわりが詰まっています。商品案内を見る時やインターネット注文、スマ注する際に思い出していただけると嬉しいです。

200品以上ある「わたしのこだわり」の中から、お気に入りの商品をぜひ見つけてください!

おいしいマークとは

商品モニターの「おいしさ」評価、6段階中、上位3段階までの評価が70%以上の場合「おいしい」マークが付きます。

おいしい② おいしい③ ってなに?

約2年ごとに商品を見直し、商品モニターによる再評価を実施しています。再評価で、今回も「おいしい」となり、「おいしい②」となります。現在は「おいしい③」まであります。「おいしい」マークの後の数字が大きいほど、長く商品モニターから高評価を得ている商品です。

東都惣菜屋さん「具だくさんうの花」

(株)にんべんフーズ



「おいしい評価」96%の商品です。パサつきもなく、しっとりとして食べやすいのが特徴です。冷たいままでもおいしいので、冷蔵庫から取り出し、手早く盛り付けるだけで簡単・便利、栄養満点のおかずです。

東都惣菜屋さんシリーズ

東都生協40周年記念商品として開発された東都惣菜屋さんシリーズは、全7品!

「具だくさんうの花」を筆頭に、「国産ひじきとゆば煮」「さつま揚げと切り昆布の煮物」「いわしのおかか煮」「里芋煮」「七種の具入りなめらか白和え」「十六雑穀と七野菜の肉団子」。単身世帯にもファミリー世帯にも食卓にあと一品! という時にサツと出せて便利です。

メーカーからのおすすめコメント

一般的な商品は、使用具材が限られており、使用具材9種類すべてが国産原料という商品は、他にはないと思います。

また、使用調味料もシンプルなので食べやすく、しっとり素朴な味に仕上げています。(有須黒食品の油揚げを使用している点もこだわりポイントです。



組合員からのおすすめコメント

甘すぎない味付けと適度なしっとり感が好きです。自分で作る手間も省け、具材の割合も多く、おからの栄養も取れるので重宝しています。



包材デザイン

えんじ色のロゴマークと東都生協のマークを合わせ、統一感がありますが、よく見ると背景のうぐいす色の柄のデザインはカテゴリーごとに違います! 魚は波、豆腐は大豆…注目してくださいね。

包材変更への取り組み

2022年4月施行の原料原産地表示制度に向けた包材の改訂作業、CO2削減に向けて再生PET使用包材・バイオマスインキ使用包材への切り替え、包材サイズの縮小に取り組んでいます。

常に組合員の声から商品改善

パッケージを開けやすくなり、包材を環境に配慮したりするなど、組合員の声に応じて順次改善をしています。

豆腐は開けやすくなったね!